

莺花巷·合作村瞄准青年群体,打造丰富业态—— 老旧社区变身潮流聚集地

□ 重庆日报记者 黄光红

合剧场内,数十名来自文旅文创行业、新消费领域的创业者、头部企业代表一边吃着美食,一边分享创意灵感、谈合作;剧场外,年轻人从四面八方涌入小巷,络绎不绝;遍布小巷的茶馆、咖啡馆、酒吧、火锅店、撸猫店等店铺顾客满座,一派生意兴隆的景象。

5月7日晚上7点,位于江北区五里店街道的莺花巷·合作村青年国际社区热闹非凡,在五颜六色的霓虹灯映照下更显时尚、美丽。

很难想象,这个原名叫合作村的地方,4年前还是一片破败的景象。如今,这里“旧貌”换“新颜”,成为了年轻人趋之若鹜的青年文化地标。

这样的改变,是如何发生的?

瞄准需求,差异化发展

合作村片区为原长安机器厂内职工宿舍旧建筑群所在地,现存十余栋20世纪50年代建造的红砖房。历经数十年风雨侵蚀,这片承载着工业记忆之地沦为了“城市伤疤”。

今年58岁的老居民谭刚回忆,过去,合作村片区内杂草丛生、建筑外墙斑驳,漏水、设施管线老化现象严重;违章建筑和各种旧物占道,公共空间拥挤不堪;垃圾遍地,更有生活污水从居民门前流过……

2021年3月,在市住房和城乡建设支持下,江北区引入重庆邻居的窗文化创意有限公司(以下简称项目公司),从业主方整体租下合作村建筑,对合作村进行更新改造。

搬迁、安置居民,保护性修缮建筑,优化升级公共空间,完善基础设施,提升风貌品质……经过1年多的努力,合作村较好地保留了上世纪50年代建筑原貌和街巷肌理,大树葱茏、红瓦掩映,既有较强的时代印记,又干净、整洁、漂亮。

焕然一新的合作村也被赋予了新名字——莺花巷·合作村。“我们的目标,是以‘社区生活综合体+青年活动中心’为主题,将合作村打造成为青年国际社区。”项目公司运营副总邓尧说。

改造之初,项目公司发现,与重庆其他改造的老旧街区物业情况不一样,合作村的物业以住宅为主,客观上存在邻避效应,无法发展重娱乐产业。同时,由于下水管道老旧,也无法满足重餐饮排污需求。这种情况下,合作村只适合发展以轻娱乐、轻餐饮和工作室为主的产业。而这些产业的受众群体主要是青年群体。

“另一方面,我们也对当前年轻人的消费心理有清晰认知——不但追求时尚、潮流,还喜欢社交消费及体验式、个性化的消费。而打造青年国际社区,正好能迎合他们的需求。”邓尧说。

打造夜校,稳定客流

然而,项目初期招商效果并不好。到2022年3月合作村青年国际社区正式对外营业时,这里仅有咖啡馆、茶馆等4家商户。项目公司分析,主要原因是合作村藏在社区里,很多人不知道。同时,创业者们也不看好这里的商业前景。

如何破局?项目公司决定给予入驻商家免3至6个月租金优惠。同时,进一步优化展板内容,让创业者一眼就能明白合作村未来将会打造成什么样子。成效逐渐显现,到2023年上半年,这里的商户已经有40来户,招商率达到70%。

然而,商户增加却并未带来预期客流。开业数月,这里人气都比较惨淡。项目公司也因此遭遇了资金紧张的困难。那时,如何引流让他们绞尽了脑汁。

最初,他们开展创意集市、音乐会等青年群体喜欢的活动。紧接着,他们又于2022年6月打造了一个小型剧场——合剧场,将其作为青年活动中心,密集举办展览、沙龙、脱口秀、音乐会等活动。

到2023年4月,合作村人气逐渐旺起来。然而好景不长。2023年8月,合作村客流、商户营业额开始下降。形势严峻,怎么办?刚刚兴起的夜校给了项目公司新思路。于是,他们整合手中的教育资源,在2023年10月开设了一家普惠性夜校,收费仅为每节



改造后的莺花巷·合作村青年国际社区热闹非凡。(受访者供图)

课50元。

夜校成立之初,只开设4门课程,分别是戏剧表演、尤克里里弹唱、书法和摄影。让项目负责人王朝没想到的是,短短两周,夜校就有40多人报名,大多是年轻人。

截至2024年8月,夜校已开设了187门课程,涵盖传统文化、艺术创作、科技创新、实用技能和娱乐兴趣等诸多领域,吸引了1.5万余名学员。

夜校火了,合作村又恢复了活力,且更胜往日。

业态丰富,客流聚集

“老板,给我们来4碗茶。”当晚,合作村一家主打老鹰茶的坝坝茶馆,迎来了4名顾客。此时,茶馆20多张桌子已全部满座。

茶馆老板名叫屈豪,是一名80后,他亲眼见证了合作村的变化。2024年2月,他觉得改造后的合作村营商环境不错,就来开了这家茶馆。“茶馆从3张桌子起步,做到了现

在的规模。每天下午2点后基本都满座。”屈豪笑容满面地告诉记者。

90后王燕开的陶艺体验馆,生意也不错。到了周末,每天都有好几十人来体验制作陶瓷手工艺品。“2023年9月,我和朋友来合作村玩,一下就看上了这里的氛围,于是就开了这家店。”王燕说。

脱口秀工作室、音乐工作室、咖啡馆、纯手工蜡烛体验店、陶艺体验馆……这里各种各样的店铺,让合作村充满了文艺气息和时尚感,吸引着一拨又一拨年轻人。数据显示,2024年,合作村全年人流量超过了30万人次,今年日均人流量超1000人次。

如今,合作村已开了50余家店铺,涉及餐饮、文创、艺术、休闲娱乐等领域。一个集文创、休闲、娱乐、鉴赏等为一体的青年国际社区,已基本形成。



江津造智能短交通 出行装备全球领先

5月8日,重庆枢纽港产业园江津片区,重庆乐行创新科技有限公司智能短交通出行装备生产基地,工作人员正在赶制出口订单。

据了解,该项目一期刚投产一个月,预计第一年生产车辆6万台,实现产值2亿元,销售收入达2.5亿元。作为该项目的投资主体,深圳乐行天下科技有限公司是全球领先的高端动力运动产品公司,在新能源独轮车领域保持着全球第一的市场份额。

重庆日报记者 齐岚森 摄



国民下饭菜的“智慧引擎”

五只“好手”驱动全链升级

在涪陵区榨菜产业发展中心的可视化大屏上,跳动的数据勾勒出产业全景:种植户通过“种菜帮手”接收病虫害AI诊断报告,加工企业借助“加工助手”优化窖池调度,销售团队依托“营销高手”锁定爆款产品……这套覆盖“种、加、销、监、管、服”的智慧系统,通过五大核心场景构建起榨菜产业闭环生态。

“种菜帮手”用科技破解农户痛点。这个板块开发了种子申报、地图展示、青菜头价格预测、预约收购、病虫害识别及预警等功能。利用大数据加AI智能匹配能力,解决农户“选种难、治病难、管理难、卖菜难、应急难”等急难愁盼的问题。农户通过手机端“智慧榨菜”小程序化身田间医生,累计上传识别136张病虫害图片,小程序为28户农户提供防治方案。

“加工助手”打造世界级生产基地。该板块开发了半成品加工情况统计、企业技改投入、企业分布、生产工艺、数智加工、收购调度等功能。数字孪生技术复刻涪陵榨菜集团智能化车间,带动倍儿下饭、绿陵等企业启动数字化改造;产业大脑已汇聚全区40家企业数据,窖池容量、技改投入等体征指标实时更新。今年4月新增的收购调度功能,可穿透至农户,各镇街的种植面积、窖池分布一览无余,确保榨菜原料收购精准高效。

“营销高手”解码市场密码。大屏显示,涪陵榨菜集团2024年单季营收超6亿元,

毛利率持续高于50%;“涪厨娘榨菜丝”“洪丽方便榨菜”以黑马之姿领跑民营品牌;海外市场拓展至日本、韩国等国,国内江苏、广东等省市。在线上战场,淘宝以42%的份额稳居销售主阵地,指导企业差异化布局电商渠道。“营销高手”板块汇集销量分析、榨菜集团专区、销售爆品、出口基地备案统计、网销分析等功能,提高了对市场精准定位和深度挖掘的能力,有利于企业优化营销策略。

“监管能手”筑牢安全防线。“监管能手”板块主要分为生产安全、环保安全、质量安全三个子页面,开发了线上安全检查、两单两卡展示、重点区域摄像头监控、应急演练展示、公用品牌申报等功能,分别从企业自查、部门检查、特色运用、等级评分、重点部位视频监控、应急演练等“六个维度”进行监管,打造多维度安全智慧监管平台。

“服务好手”打造全产业链智慧服务平台。这个板块开发了政策发布、信用体系建设、金融服务、用工服务、智能应答、榨菜历史展示等功能,提高了便捷、实用、惠民服务能力,以打造全产业链智慧服务平台。如培训服务:上传田间管理、环保等10次线下培训课件至平台,供企业和农户手机端随时学习。贴息申报:与“涪易贷”平台联通,目前15家企业线上申报贴息,金额达86.54万元。招工用工服务:作为招聘信息平台,支持榨菜企业、加工户等发布招工信息,菜农可线上应聘。

从“数据看板”到“智造引擎”

“产业大脑不是简单的数据看板,而是推动全要素变革的‘神经中枢’。”谈及对榨菜产业大脑未来的期待,涪陵榨菜集团数字化发展部工程师李海竹介绍,“每个榨菜企业的工艺各具特色,我们希望在产业中‘集百家之长’,既保留自身优势,又吸纳行业最优实践,形成定制化生产方案。同时,通过精准的消费画像和爆款分析,为新品研发、老品优化提供数据支撑。”

涪陵区榨菜产业发展中心相关负责人表示,下一步将聚焦六大攻坚方向,深化数字化转型:一是夯实数据底盘,以村为单位,在运用中精准采集种植面积、窖池容量等数据,建立动态更新机制;二是深化场景应用,升级产销预约、产业集聚度分析等模块,完善客户画像等智能模型,让系统更懂产业需求;三是联动农科院科创基地的田间监测数据构建“未来农场”,接入榨菜集团生产线物联设备建设“未来工厂”,推动全产业链可视化、智能化;四是强化金融支撑,与建行合作开发覆盖种植、加工、销售的全周期线上金融平台,让数据成为农户和企业的“信用资产”;五是提升AI服务能力,依托大模型开展本地化训练,为病虫害预警、市场研判等提供深度决策支持;六是扩大应用覆盖面,通过简化操作流程、开展定制化培训,推动龙头企业示范带动中小主体上平台,让产业真正成为的“智慧引擎”,实现“一图知产业、一数管全局”。



潼南 全力打造成渝中部 重要先进制造业基地

今年以来,潼南区紧扣全市“33618”现代制造业集群体系,坚定不移实施“涪江奔腾”计划建设“制造强区”,发力细分赛道、深耕特色赛道、挺进新兴赛道,全力打造成渝中部重要先进制造业基地。一季度,规上工业增加值增长11.2%。

瞄准万亿级汽车后市场新蓝海,潼南将汽车再制造及智能网联新能源汽车零部件作为3大支柱产业之一,走进位于潼南区的重庆弘喜汽车科技有限责任公司厂区,智能识别、拆解、重组、再制造……车间内,各种设备高效运转,经过一道道工序,“退役”的动力电池被一一拆解,技术员对电池包进行初步检测,不同容量的电池包贴上编号被整齐装箱,随后将运往立库操作区等待“重新上岗”。目前,企业每年可回收处理退役锂电池1万吨,生产梯次电池产品200兆瓦时,相当于储电容量20万千瓦时。

公司已构建了动力电池检测、拆解到组装的成熟技术体系,处理后的电池可应用于低速电动车、储能电池、智能路灯等装置,一季度拆解汽车25000台,回收可利用退役锂电池近1200吨,实现了“退役”电池循环再生。”弘喜汽车运营总监刘天晓表示,将持续深耕废旧动力电池梯次利用等核心业务领域,探索从生产到回收的全生命周期追溯管理,为成渝地区汽车产业绿色循环发展注入新动能。

同样位于潼南高新区的氢潼新能源氢能产业基地,燃料电池核心零部件、燃料电池电堆、燃料电池发动机和燃料电池发动机耐久及多功能实验室已建成,一条年产2000台燃料电池发动机系统的柔性产线正有序运作。

“我们聚焦氢能和燃料电池发动机研发及产业化应用,成功研发出350W-180kW系列氢燃料电池发动机,一季度在智能化集成控制,大功率燃料电池发动机等方面实现了技术突破,生产发动机50台、开发了高度集成空冷燃料电池模块,240kW燃料电池发动机等产品,将广泛应用于重卡、助力车、无人机等领域。”氢潼新能源研究院副总经理绳新发介绍,未来将充分发挥产学研结合优势,大力开发氢能新产品,持续布局氢能应用新场景,不断完善氢能生态链,助力潼南融入成渝“氢走廊”。

下一步,潼南将坚持以高端化、智能化、绿色化转型为主攻方向,突出“四侧”协同推动“四链”融合,加快构建“产业大脑+未来工厂”新模式,集群式壮大“3+3+N”现代制造业,加快改造提升传统产业、培育壮大新兴产业、前瞻布局未来产业,全力推动制造业奋力突围、强力突破,坚定走好制造强区高质量发展之路。 据华龙网客户端

“熬”香新业态 “煮”沸新发展 合川火锅食材产业稳步壮大

□ 合川报记者 陈钰铃

5月6日,记者走进合川高新区五尊组团的周炜食品火锅食材产业基地,只见现场塔吊林立、机械轰鸣,工人们埋头苦干、抢抓工期,争分夺秒推进基地建设。加快推进周炜食品火锅食材产业基地建设,是合川区瞄准火锅食材产业,完善全产业链条,培育火锅食材千亿级优势特色产业的生动画。

2022年9月,重庆火锅食材产业园启动建设,合川区在精准招商、项目建设、“爆品”打造、科技研发、宣传推广、产业配套等方面持续发力、积极作为,以火锅食材产业推动食品及农产品加工业发展,蹚出一条推动消费品工业高质量发展的特色化路子。

为壮大产业发展能级,合川区瞄准东部沿海食品加工产业集中区域、市外重点企业和市内头部企业靶向招商,引进产业发展新动能。对引进、签约的项目全程跟踪,建立进度台账,加强与投资方沟通,确保项目顺利施工投产。当前,已有序推动吉林成大、雅鲜火锅食材、小村牧哥火锅食材等7个新落地项目开工建设;正加快推动恒康食品、飞达包装、生态粒子加工等10个在建项目建成投产,力争新增产值超10亿元。

在提升产品品质方面,合川区持续打造火锅食材“爆品”,力争新增市级“爆品”培育企业3家,争取实现“爆品”培育企业产品销售增速超15%,积极创建中国地名商标、中华老字号、国家级非物质文化遗产或国家地理标志产品,不断提升产品美誉度。同时积极加大研发力度,引导企业与江南大学、西南大学等开展产学研合作,创建市级研发机构,打造数字化工厂,培育“专精特新”企业,切实提升创新能力,为抢占消费市场赢得先机。

为提升产品知名度,促进火锅食材产品销售,在加强宣传推广的基础上,合川区积极推进重庆火锅食材产业园区基础设施建设,构建检验检测和物流体系,帮助企业通过西部陆海新通道实现贸易往来,推介5款火锅食材产品入驻“陆海优品平台”。同时,组织40家次以上企业参加火锅产业博览会、糖酒会、西部农交会等展会活动,组织3家企业赴国外参展,不断拓展产品销售渠道。

今年1至3月,火锅食材产业实现产值19.9亿元,占规上企业产值比重达14%。“合川区将持续加强重庆火锅食材产业园建设,推动火锅食材产业高质量发展,力争2027年实现规上企业80家,火锅食材加工规上产值达到150亿元。”该区政府相关负责人表示。

万州13万亩油菜陆续进入采收期



5月7日,万州区甘宁镇,油菜科研人员和农技工人忙着收割油菜。今年,重庆市油菜产业技术体系创新团队在甘宁镇打造了500亩油菜试验田,推动粮油作物单产大面积提升。眼下,万州13万亩油菜陆续进入采收期,田间地头一片繁忙景象。 万州时报记者 冉孟军



榨菜产业大脑页面。(榨菜产业发展中心提供)

□ 巴渝都市报记者 刘雷 郑礼林

作为世界三大名腌菜之一和被称为“国民下菜”的涪陵榨菜正以一场数字化革命重塑传统产业的基因。2024年9月,涪陵榨菜产业大脑正式上线;今年2月6日,该平台被纳入重庆市首批工业领域细分行业产业大脑“揭榜挂帅”项目。如今,这一凝结“数智”内核的产业中枢,正以“1+1+N+1”架构为支撑,贯通种植、加工、销售、监管全链条,新质生产力让百年榨菜产业焕发蓬勃生机。